



# Sel et Poivre (セルポワ)

老若男女に愛されるオムライスと  
こだわり食材を使う創作料理

JR瀬田駅から徒歩5分ほどの場所にあるオムライスダイニング「Sel et Poivre(セルポワ)」。1997年にオーナーの水嶋幸次さんが創作居酒屋として店を始めたところ、料理のシメにオムライスを注文する人が続出。人気の高いオムライスを看板メニューにしつつ、創作料理を提供するダイニングとなった。オムライスは一番人気で和風味の「しぐれ煮オムライス」をはじめ「昔ながらのチキンオムライス」など、創作的なものから定番のものまであり、老若男女問わず好評だ。一つのオムライスに贅沢ぜいたくにも卵を2.5個使ったふわふわの食感がたまらない。

「店名のセルポワは、フランス語で塩とコショウを意味し、料理の基本を大切にしたいという思いから名付けました。自分自身が本当においしいと思ったものだけを提供しており、年に数回は東京や大阪などの見本市に出かけ食材を探します」という水嶋さん。

その目利きで選んだのが埼玉の古代豚。独自の餌で育てられ、肉質がきめ細かく脂に甘みがあり、ソーセージやロースのグリルなどで味わえる。信州から直送される濃厚な豆腐は、冷や奴で提供。ドイツの岩塩やジャコなどを自分好みにトッピングしていただく。また、本日のおススメ料理には、土作りこだわった自家農園の野菜を使う。卵の殻やだしを取った後の昆布などを肥料にしているので、味の濃い野菜が育つという。収穫した日に調理するので鮮度は抜群だ。飲み物は各種そろう中でもワインは定番で、今月のおススメを数種類ずつ用意。味わい深い料理をさらに引き立てる。



大津市大萱1-4-16 ☎077-544-2288  
<http://www.seletpoivre.co.jp/>  
11:30~14:00(木~日のみ)  
18:00~24:00(L.O.23:00) 水曜休

★お食事券(ペア5,000円相当)をペア2組4名様にプレゼント。  
詳しくは25ページ参照。



あっさりとした和風しょうゆ味の「しぐれ煮オムライス」。卵の中は鶏ミンチとエノキのしぐれ煮が入ったご飯を楽しめる。※写真はセット例



店内はアジアンテイスト。天井が高く、吹き抜けもあり開放的な雰囲気。1Fにカウンター席、1F・中2F・2Fにテーブル席がある。写真右は、厳選した素材を網焼きにした「古代豚ロースのグリル トマトソース」(880円)。  
※料金は税抜き表示。